

VYSOKÁ ŠKOLA BÁŇSKÁ – TECHNICKÁ UNIVERZITA OSTRAVA
EKONOMICKÁ FAKULTA

KATEDRA MANAGEMENTU

Vinařská tradice Slovácka a její využitelnost v cestovním ruchu

Tradition of Wine-making in the Moravian Slovakia and its Usability in Turist Industry

Student: Lucie Šmidová

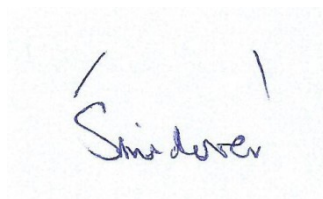
Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Václav Lednický, CSc.

Ostrava 2015

Zadání bakalářské práce

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem celou práci, včetně všech příloh, vypracovala samostatně.



V Ostravě dne 7. 5. 2015

Obsah

1. ÚVOD	4
2. METODIKA ZPRACOVÁNÍ A CÍLE	5
3. PĚSTOVÁNÍ VINNÉ RÉVY V ČR A JEHO VYUŽITÍ	6
3.1. Historie moravského vinařství	6
3.2. Charakteristika cestovního ruchu	8
3.3. Vinařské oblasti a podoblasti v ČR	12
3.4. Charakteristika, jakost a rozdělení vína	15
3.4.1. Rozdělení vín a jejich charakteristika	19
4. POPIS LOKALITY SLOVÁCKA	23
4.1. Národopisné oblasti Slovácka	23
4.2. Typické stavby a příroda na Slovácku	25
4.3. Odrůdy vína v Slovácké podoblasti	31
4.4. Tradiční folklorní a vinařské akce na Slovácku	35
4.4.1. Různé folklorní akce	35
4.4.2. Akce spojené s konzumací vína	38
5. VÝSLEDKY VÝZKUMU A DOPORUČENÍ	40
5.1. Výsledky výzkumu	40
5.2. Doporučení	46
6. ZÁVĚR	48
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	49
SEZNAM ZKRATEK	51
SEZNAM OBRÁZKŮ	52
SEZNAM GRAFŮ	54
PROHLÁŠENÍ O VYUŽITÍ VÝSLEDKŮ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE	55
SEZNAM PŘÍLOH	56

1. Úvod

Téma Vinařská tradice Slovácka a její využitelnost v cestovním ruchu jsem si vybrala proto, že v této oblasti žiji a je mi velmi blízké. O vinařství se aktivně zajímám, jelikož přátelé v mém okolí mají i své vlastní vinařství a rozumí dané problematice, takže mi byli nápomocni při zpracovávání této práce, jak už zapůjčením odborných knih, tak i vlastními názory a zkušenostmi.

Jelikož jsem měla popsat tradici vinařství, zaměřila jsem se na začátku práce na historii vinařství, která se dlouho vyvíjela a procházela různými změnami, aby vinařství dokázalo konkurovat vyspělému evropskému vinařství. Změny se týkaly jak nových technologií ulehčujících práci na vinici, tak i způsobů zpracování hroznů až po uskladnění a prodeje vín cílovým zákazníkům.

Vína ze zahraničí se k nám dovážela od prvopočátku, ale po vstupu do Evropské unie se dovoz těchto vín masivně navýšil a lidé tak mají možnost většího výběru. Proto není jednoduché pracovat v tomto oboru a čeští vinaři se o to více musejí snažit zvýšit jak kvalitu tuzemských vín, ale stejně tak i propagaci, aby se na trhu udrželi.

Slovácko je kraj plný barev a chutí, který sem láká spoustu turistů. Jeho krásná příroda a klimatické podmínky dávají vínům jedinečný charakter a turisté si mohou vybrat z rozmanitých odrůd, které se zde pěstují.

Dá se říct, že v dnešní době je víno přirozenou součástí života. S vinařstvím na Slovácku jsou také pevně spjaté různé vinařské a folklorní tradice a některé bychom si bez vína nemohli ani představit. Pořádání těchto akcí zde má stoletou tradici a ty nejdůležitější z nich jsou popsány v závěru práce.

2. Metodika zpracování a cíle

Cílem této práce je popsat, jaký vliv mají vinařské tradice na současný cestovní ruch a nalézt možné nedostatky, které by se daly do budoucna odstranit a pomohly by tím rozvoji oboru vinařství na Slovácku.

Zaměřila jsem se na podmínky, které jsou důležité pro kvalitu vyráběných tuzemských vín. Důležité jsou faktory, které pěstování révy nejvíce ovlivňují. Mezi ně patří teplo, světlo, srážky, poloha a půda. Mezi faktory senzorického posuzování vína patří čirost, čistota, barva, vůně, aroma, buket a chuť vína.

Využila jsem také vlastní průzkum na konkrétních akcích spojených s konzumací vína a s místním folklorem, který s vinařstvím úzce souvisí.

Práce se skládá z jednotlivých částí, jejichž přehled je uvedený v obsahu. Ke zpracování daného tématu jsem studovala odbornou literaturu. Seznam těchto literárních zdrojů je uvedený na konci práce.

Ke sběru dat, které jsem potřebovala pro vytvoření analýzy cestovního ruchu vinařství na Slovácku, jsem vypracovala dotazník, jehož výsledky jsou detailně zpracovány na konci práce.

3. Pěstování vinné révy v ČR a jeho využití

3.1. Historie moravského vinařství

„Každý vinař je pevně spjat se svou vinicí, kterou buď vysadil, nebo zdědil od svých předků. Spojuje ho s ní tvrdá práce, společné prožitky dobrých i špatných ročníků a láska k révě. Lpí na tradicích a měl by znát historii vinařství, která je mu v mnohém učitelkou.“ Jak tvrdí Kraus (1997, s. 169).

Počátky vinařství na Moravě spadají do období Velkomoravské říše spojené s příchodem křesťanství, v této době dochází k rozšíření vinic. U tehdejšího Mušova pod Pálavou byl nalezen vinařský nůž dlouhý 28 cm s ostřím měřicím 18 cm. Nálezy podobných vinařských nožů z pozdějších let jsou po celé jižní Moravě velmi četné (Kraus, 1997).

První písemná zmínka o vinicích na Moravě pochází z roku 1101 a nachází se v zakládací listině benediktýnského kláštera v Třebíči, který byl obdarován několika vinicemi. V roce 1201 přišli na území dnešního Slovákka cisterciáci a založili na Velehradě klášter, kde v okolí začali vysazovat vinice. Od druhé poloviny 13. století rychle sílí zájem měšťanů o zakládání vinic. Na Moravě to byli hlavně měšťané Brna a Znojma. Brněnští měšťané zakládají nejdříve vinice v bezprostředním okolí Brna, ale později poznali, že se révě více daří v lepších podmínkách jižnější části Moravy. V té době vznikaly viniční řády a horenská práva, které určovaly povinné vinné desátky a řešily vztahy mezi církví, měšťany, šlechtou a vinaři. Nejstarší dochovaný text viničního řádu a horenského práva z roku 1281 je z okolí Kroměříže (Kraus, 1997) a (Baker, 2008).

Městská rada v Brně vydala roku 1355 nařízení, že všechny vinice musejí být zapsány do berních knih, aby z nich mohly být vybírány městské dávky. Kdo dal vinici do berní knihy zapsat, mohl do Brna dovážet víno bez dalšího zdanění. To ale platilo jen pro vlastníky vinic z Brna. Vinice byly v berních knihách zároveň oceněny v hřivnách stříbra (Kraus, 1997).

Velkou konkurencí pro moravská vína byla již tenkrát vína rakouská, jež byla levnější než moravská a na Moravu se hojně dovážela. Brněnští vinaři si proto vymohli na králi Janu Lucemburském dne 5. dubna roku 1325 ustanovení, že se v Brně směla od nové sklizně a do Velikonoc šenkovat jen vína měšťanů a žádná rakouská vína. Aby toto ustanovení bylo náležitě dodržováno, byli v Brně jmenováni ochutnávači vín. Jejich funkce byla velmi důležitá, neboť kromě ochutnávání vín a zjišťování jejich původu stanovovali cenu vína podle

jakosti a organizovali jeho prodej tak, aby podporovali odbyt vín z Brna a jižní Moravy. I v tomto ohledu bylo městské vinařství v Brně na vysoké evropské úrovni (Kraus, 1997).

Úplný zákaz šenkování zahraničních vín v Brně se ovšem nelíbil ani obyvatelům Brna, ani majitelům šenků. Proto dostává městská rada v Brně právo zřízení vlastního šenku dne 23. 3. 1393 od markraběte Jošta, v němž je možno nalévat i vína vlašská a některá vína rakouská a uherská. Tím se dostalo měšťanům Brna do rukou právo, aby si sami řídili prodej zahraničních vín podle potřeb města (Kraus, 1997).

V době vrcholného rozvoje moravského vinařství na přelomu 16. a 17. století se dá odhadnout podle lánové vizitace plocha vinic asi na 17 000 ha v nejintenzívnějších vinařských oblastech. V období třicetileté války však došlo k úpadku, během kterého zanikla až polovina vinic. Teprve koncem 17. století začíná pozvolná obnova vinic, na ní měla zájem hlavně nová šlechta. Plocha vinic rostla, ale už nedosáhla své původní velikosti. Začátkem 20. století klesla plocha na zhruba 8 000 ha, tento pokles souvisí do určité míry se zavlečením révokaza a houbových chorob (Kraus, 1997 a Baker, 2008).

Vinohradnictví poté opět vzkvétalo a plochy vinic se zvětšovaly až do roku 1985, kdy bylo na Moravě kolem 15 000 ha vinic. Udržovacím šlechtěním vinné révy se na Moravě zabývalo pět vinařských stanic: čtyři stanice šlechtitelské – Velké Pavlovice, Znojmo, Perná, Polešovice a jedna stanice výzkumná v Mutěnicích. Moravské vinohradnictví bylo srovnatelné s ostatními evropskými vinařskými oblastmi. Výroba se ale odlišovala velkovýrobním způsobem vyráběných vín. Měli na tom vinu pěstitelé i zpracovatelé révy. Pěstitelé se snažili dosáhnout vysoké sklizně a dávali přednost množství, mnohdy i na úkor zralosti. Zpracovatelé vykupovali hrozny podle množství i podle cukernatosti, ale poté je již zpracovávali všechny společně bez ohledu na základní cukernatost a zpracovávali víno mnohdy bez ohledu na odrůdy. Bylo to zaviněno snadným přístupem k levnému, nezdaněnému řepnému cukru a také tím, že u nás nebyla zavedena běžně ve světě užívaná kategorizace vín podle dosažené cukernatosti hroznů na tři hlavní kategorie, jak je tomu nyní: víno stolní, víno jakostní odrůdové nebo známkové zlepšované cukrem a víno s přívlastkem odrůdové, vyrobené z hroznů tak, jak narostly bez přídavku řepného cukru (Kraus, 1997).

Celková plocha vinic tvoří v současnosti přibližně 18 700 ha. Z celkově osázené plochy tvoří plocha osázená bílými odrůdami 67 %. [1]

3.2.Charakteristika cestovního ruchu

Definice cestovního ruchu

Cestovní ruch představuje souhrn aktivit a služeb, společenských a jiných odvětví, která poskytují a zajišťují cestovní zážitky. Patří mezi ně stravování, ubytování, přeprava, zábava, nakupování, nabídky zájmových aktivit a další služby, jež jsou k dispozici pro jednotlivce i skupiny. Zahrnuje veškeré poskytovatele služeb spojených s cestovním ruchem. Existuje mnoho definic cestovního ruchu, mohou být založené na délce či účelu pobytu nebo na procestované vzdálenosti. Proto je obtížné získávání statistických údajů, které by se mohly využít k vytvoření databází, k popisu cestovního ruchu a k provádění důležitých analýz (Goeldner, 2014).

Oficiálně přijatá definice organizace UNWTO (United Nations World Tourism Organization) zní: „Cestovní ruch zahrnuje aktivity osob cestujících do míst či přebývajících v místech, která se nacházejí mimo jejich obvyklé prostředí, a to ne déle než jeden rok, za účelem dovolené, pracovních závazků či z jiných důvodů“ (Goeldner, 2014, s. 6).

Pojem obvyklé prostředí z této definice má vyloučit výlety v místě trvalého pobytu, časté a pravidelné cesty mezi domovem a pracovištěm a další podobné cesty rutinního charakteru. Definice WTO se liší od ostatních zejména tím, že nechápe CR pouze jako volnočasovou aktivitu, ale vymezuje ho jako činnosti lidí spojené s cestováním a uvádí také jako možný účel cestování obchod a jiné motivy kromě využití volného času. Toto členění respektuje geografické hledisko, rozlišujeme podle něj domácí cestovní ruch a mezinárodní cestovní ruch, který se dále člení na příjezdový a výjezdový cestovní ruch (Goeldner, 2014 a Kotíková, 2013).

Domácí CR (Domestic Tourism) je cestování a pobyty občanů mimo místo jejich obvyklého pobytu za účelem využití volného času, rekreace, poznání nebo za jiným nevýdělečným účelem, netrvá déle než jeden rok a je realizovaný pouze ve vlastním státě. Dále rozlišujeme i interní CR, což je cestovní ruch obyvatel dané země a obyvateli jiných zemí v dané zemi (Goeldner, 2014).

Mezinárodní CR dělíme na příjezdový CR, neboli aktivní CR (*incoming*). Je to cestovní ruch dané země realizovaný obyvateli jiných zemí. Dále ho dělíme na výjezdový CR (též *pasivní CR, outgoing*) a je to cestovní ruch obyvatel dané země realizovaný cestou do jiných zemí (Goeldner, 2014).

Formy CR

Mezi základní formy patří

- rekreační CR – přispívá k regeneraci a reprodukci fyzických a duševních sil člověka,
- kulturně poznávací CR – je cílený na poznávání historie, kultury, tradic, atd.,
- sportovně-turistický CR – využívá zájmu lidí o aktivní odpočinek a účasti na sportovních akcích,
- léčebný a lázeňský CR – je zaměřen na léčbu, regeneraci, prevenci a celkovou obnovu lidského těla.

Specifické formy CR uspokojují zvláštní potřeby nejrůznějších specializovaných spotřebitelských cestovatelských segmentů, přičemž nabídka se stále rozšiřuje v souladu s nejnovějšími trendy. Mezi specifické formy CR patří cestovní ruch mládežnický, seniorů, rodinný, městský, venkovský (součástí je například agroturistika), cestovní ruch lidí s tělesným handicapem, kongresový, náboženský, gastronomický, cykloturistika a další (Ryglová, 2011).

Venkovský cestovní ruch

Venkovský, udržitelný cestovní ruch chápeme jako cestovní ruch s aktivní náplní, respektující a chránící přírodu. Jednou z forem udržitelného cestovního ruchu je ekoturismus, což je turismus zaměřený na poznávání přírodních krás, zejména chráněných krajinných oblastí, národních parků, přírodních rezervací a dalších podobných oblastí.

Venkovský cestovní ruch zahrnuje všechny činnosti účastníka cestovního ruchu v prostředí venkova. Do této kategorie řadíme:

- venkovská turistika,
- agroturistika,
- ekoagroturistika,
- chataření a chalupaření. [6]

Vinařská turistika

Agroturistika je úzce spojena s pojmem farmářský turismus a pojmem dovolená na selském dvoře. Představuje trávení volného času, dovolených a víkendů na soukromých farmách a zemědělských usedlostech za účelem poznání života zemědělců a venkova v blízkém kontaktu s přírodou a zvířaty. Podílí se na udržování a rozšiřování kulturních a sociálních tradic venkovských obcí, které jsou v různých regionech velmi rozmanité. [2]

Do této oblasti můžeme tedy zařadit i pojem *vinařská turistika*, která souvisí s cestováním po vinařských obcích, návštěvami sklepních oblastí, poznáváním různých vinařských tradic i pracovních postupů a hlavně s ochutnáváním vína.

Účastníci cestovního ruchu

Turisté jsou lidé, kteří zůstávají v navštívené zemi alespoň jednu noc. Jednodenní návštěvníci (*pasanti*) jsou například jednodenní výletníci hradů, galerií, muzeí, slavností apod., kteří v dané destinaci nestráví noc v hromadném či soukromém druhu ubytování (Goeldner, 2014).

Operační sektory v ČR

Mezi nejvýznamnější sektory v cestovním ruchu patří sektor přepravy, sektor ubytování, sektor turistických atrakcí, dobrodružná a outdoorová rekreace, sektor zábavy aj. (Goeldner, 2014).

Destinace ČR

Turistická destinace je lokalita, kterou si host vybírá jako cíl své cesty. Pro jejich pobyt disponuje nezbytnými zařízeními, jež umožní ubytování, zábavu a stravování a jiné služby. Úspěch destinace je dán také její schopností shromažďovat, interpretovat a efektivně využívat informace. Můžeme získat informace několika druhů, například:

- týkající se potencionálního turistického trhu,
- o míře spokojenosti stávajících návštěvníků,
- o konkurenci,

- o úspěšnosti destinace v jejím úsilí poskytovat návštěvníkům atraktivní zážitky,
- o míře, do níž obyvatelé dané turistické destinace projevují porozumění a podporu cestovnímu ruchu (Goeldner, 2014).

EDEN European Destinations of Excellence (Excelentní evropská destinace)

Tento program byl vyhlášen v roce 2006 a rychle si získal své příznivce v členských zemích Evropské Unie. Kritéria na získání tohoto ocenění jsou velmi náročná a území, která je splní, dosahují nejvyšší kvality. Tato kritéria mají sociální, ekonomický a environmentální charakter. Mezi cíle projektů EDEN patří:

- zvýšení návštěvnosti destinace,
- aplikovat udržitelný rozvoj destinace,
- propagovat možnosti destinace návštěvníkům během celého roku,
- vytvořit platformu pro výměnu zkušeností jednotlivých návštěvníků destinace,
- podpora vzniku sítí destinací, které mohou přesvědčit ostatní destinace k přijetí systému udržitelného rozvoje (Novacká, 2011).

Předpoklady rozvoje CR

Pro příznivý rozvoj CR je nezbytné splnit celou řadu podmínek. Na straně turisty se jedná zejména o faktor volného času a určitou výši disponibilních finančních prostředků. Na druhé straně je nutné vytvořit v daném regionu elementární zázemí, které spočívá nejen v ubytovacích a stravovacích službách, dopravní dostupnosti, ale i ve značení turistických cest, budování hotelů a útočišť před nepříznivým počasím (Štemberk, 2009).

3.3. Vinařské oblasti a podoblasti v ČR

Na začátku 20. století se u nás vymezilo několik vinařských oblastí, postupně uvedených i v zákoně. Velká změna nastala v roce 2004, kdy vinařský zákon č. 321/2004 z 28. 4. 2004 změnil rozdělení vinařských regionů v celé České republice. Proti původnímu členění se celá ČR dělí jen na dvě produkční oblasti *Čechy a Moravu*, které se dále člení na podoblasti (Dudák, 2011).

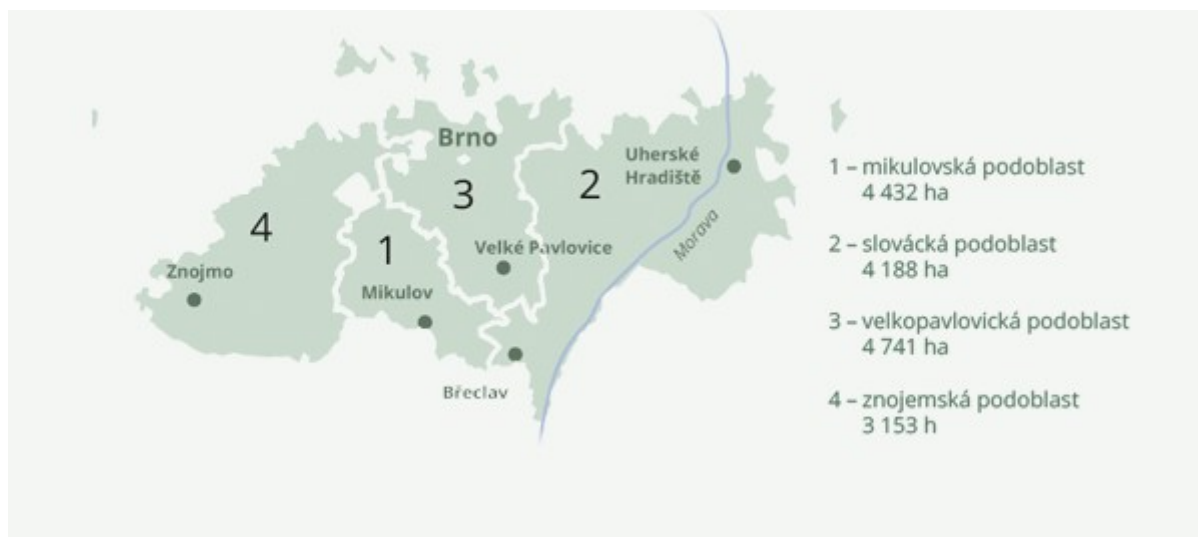
„Vinařskou podoblast tvoří vinařské obce, na jejichž území jsou stanoveny viniční tratě nebo jejich části. Vinařské podoblasti, vinařské obce a viniční tratě stanoví Ministerstvo zemědělství. Prováděcí právní předpis stanoví seznam:

- a) vinařských podoblastí v jednotlivých vinařských oblastech,
- b) vinařských obcí v jednotlivých vinařských podoblastech,
- c) viničních tratí v jednotlivých vinařských obcích, včetně jejího územního vymezení,
- d) odrůd, ze kterých je dovoleno vyrábět jakostní víno stanovené oblasti.“ (Rada, 2012, str. 16).

Dříve se Čechy dělily do šesti oblastí: pražská, mělnická, čáslavská, mostecká, žernosecká a roudnická. Podle vinařského zákona č. 321/2004 dělíme vinařskou oblast Čechy na dvě podoblasti: *Mělnickou a Litoměřickou*. Mohlo by se zdát, že vinařská oblast Čechy není zrovna ideálním územím pro pěstování vinné révy v porovnání s teplejšími a slunnějšími krajinami. Přesto zde najdeme mnoho míst, převážně ve střední a severní části, kde se réva pěstuje. V těchto částech Čech dosahuje průměrná teplota 8,7 °C a ve vegetačním období okolo 15 °C. Vinice se nacházejí kolem řek Labe, Vltavy a Berounky na jižních chráněných svazích. Vinná réva zde dává celkem dobré výnosy a jakost vín kolísá. Přesto v dobrých ročnících zde objevíme mnoho vynikajících vín, která získávají na své kvalitě ležením v historicky zajímavých a pro stárnutí vín dokonalých sklepech. [1]

Vinařská oblast Morava má rozlohu cca 17 450 ha. Rozkládá se v Jihomoravském kraji a částečně zasahuje i do kraje Zlínského. Roční průměrná teplota je 9,42 °C, průměr ročních srážek 510 mm a průměrná roční délka slunečního svitu je 2 244 hodin. Klima oblasti je většinou vnitrozemské s občasným vlivem atlantického vlhkého vzduchu. Půdní faktory jsou velmi různorodé a pestré. Převážně zde převládají půdy kamenité, štěrkovité, písčité, ale i jílovité. Tato různorodost půd a klimatické podmínky dodávají moravským vínům jedinečný charakter. [1]

Na Moravě se nachází *podoblasti Slovácká* (zahrnuje bývalé oblasti Bzeneckou, Kyjovskou, Podluží, Mutěnickou, Strážnickou a Uherskohradišťskou), *Velkopavlovická* (zahrnuje také kromě bývalé Velkopavlovické oblasti i část někdejší oblasti Brněnské), *Mikulovská a Znojemská* (ta zahrnuje bývalé Znojemské oblasti i část tehdejší oblasti Brněnské), (Dudák, 2011).



Obr. 3. 1. Vinařské regiony

Slovácká podoblast

Slovácká vinařská podoblast vlastní 4 514 ha vinic, patří do ní 115 vinařských obcí a zaujímá 24,1 % z vinic ČR. Nachází se na jihovýchodě Moravy a táhne se od Břeclavi podél hranic se Slovenskem až k Uherskému Hradišti. Vína z této oblasti jsou unikátní svou zvláštní krásou, výrazným aroma a nezaměnitelným charakterem svěží kyselinky. Výše položené vinice dávají svěží plná vína s výraznými aromatickými látkami. Mezi nejčastější odrůdy patří Muškát moravský, Müller-Thurgau, Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené a Sylvánské zelené. [3]

Vinařské obce Slovácké podoblasti

„Archlebov, Babice, Blatnice pod Svatým Antonínkem, Blatnička, Boršice, Boršice u Blatnice, Břeclav, Břestek, Buchlovice, Bukovany, Bzenec, Čejč, Čeložnice, Dambořice, Dolní Bojanovice, Domanín, Dražůvky, Dubňany, Hluk, Horní Lapač, Hostějov, Hovorany, Hroznová Lhota, Hrubá Vrbka, Hrušky, Hýsly, Jalubí, Ježov, Josefov, Karlín, Kelčany, Kněždub, Kněžpole, Koryčany, Kostelec, Kostice, Kozojídky, Kudlovice, Kunovice, Kyjov, Labuty, Lanžhot, Lipov, Louka, Lovčice, Lužice, Mikulčice, Milotice, Mistřice, Modrá, Moravany, Moravská Nová Ves, Moravský Písek, Mutěnice, Napajedla, Násedlovice, Nedakonice, Nechvalín, Nenkovice, Nový Poddvorov, Ořechov, Ostrovánky, Ostrožská Lhota, Ostrožská Nová Ves, Osvětimany, Petrov, Pohořelice, Polešovice, Prušánky, Rašovice, Ratíškovice, Rohatec, Skalka, Skoronice, Sobůlky, Spytihněv, Staré Město, Starý Poddvorov, Stavěšice, Strážnice, Strážovice, Stříbrnice, Sudoměřice, Svatobořice-Mistřín, Syrovín, Šardice, Tasov, Těrnice, Terezín, Topolná, Traplice, Tučapy, Tupesy, Tvarožná Lhota, Tvrdonice, Týnec, Uherské Hradiště, Uherský Ostroh, Uhřice, Újezdec, Vacenovice, Vážany, Velehrad, Veselí nad Moravou, Věteřov, Vlčnov, Vlkoš, Vnorovy, Vracov, Vřesovice, Zlechov, Žádovice, Žarošice, Ždánice, Želetice, Žeravice.“ [3]

3.4.Charakteristika, jakost a rozdělení vína

Při hodnocení vína je důležitý nejen charakter, ale i jakost a jeho původ. Mezi nejdůležitější vlivy, působící na jakost vína, patří sluneční záření (vinná réva je teplomilná rostlina, která vyžaduje nejméně 2500 °C úhrnné tepelné sumy), poloha vinice, dostatek vody a půdní podmínky (Kuttelvašer, 2003).

Faktory ovlivňující jakost vín

Víno obsahuje látky, které jsou původní součástí moštu nebo rmutů, *látky vznikající při kvašení*, řadí se sem glycidy, kyseliny, třísloviny, dusíkaté látky, minerální látky, barviva a látky tvořící chuťové a aromatické složky vína. Dále obsahuje *látky cizorodé*, které se dostávají do vína v průběhu technologického procesu a patří buď k běžným složkám vína, nebo do vína vůbec nepatří. Mezi technologické postupy při výrobě vína, které také ovlivňují jakost vína, patří zpracování hroznů, kvašení moštů, dokvášení a školení vín, zrání vína a zrání vína v lahvích (Kraus, 1997).

Nedostatky vína

Nedostatky vína se projevují odlišnými znaky od běžné jakosti vín. Vyskytují se při zpracování nezralých, méně jakostních hroznů, anebo jako důsledek použití nevhodné technologie. Může to být vysoká kyselost, nižší obsah alkoholu, nízký obsah extraktu nebo vyšší obsah tříslovin, který se projevuje hrubší chutí či tmavší barvou. Během výroby lze tyto nedostatky vylepšit nebo také úplně odstranit. U bílých vín se objevují tyto nedostatky výrazněji než u vín červených. Časté nedostatky vín od jednoho výrobce mohou ukazovat na jeho neodbornost, nedokonalou technologii, nedbalost či malou solidnost. Tyto nedostatky však nemění charakter vína, proto je většinou nemůžeme reklamovat (Kraus, 1997).

Vady vína

Mezi vady vína patří zákaly způsobené fyzikálně chemickými pochody při výskytu vyššího obsahu bílkovinných látek nebo těžkých kovů ve víně. Ty má na svědomí nedostatečné vyškolení vína anebo styk vína s kovy při jeho stáčení do lahví. Patří sem tedy bílkovinné

zákaly, zákal černý, bílý zákal, zákaly způsobené mědí a další. Mezi vady, s nimiž se můžeme setkat již při koupi vína, patří také:

- krystalické zákaly,
- zákaly kvasničné,
- varná příchut',
- hnědnutí vína,
- příchut' i pach po plísni,
- příchut' po korku,
- kovová příchut',
- kvasničná příchut',
- příchut' po kyselině siřičité,
- pach i příchut' po sirovodíku (Kraus, 1997).

Nemoci vína

Nejčastější nemocí vín je octovatění, během kterého bakterie octového kysání za přístupu vzduchu oxidují alkohol na kyselinu octovou a kysličník uhličitý. Vína s nízkým obsahem mohou být za přístupu vzduchu napadena křísovítkami kvasinkami *Candida mycoderma*, to se nazývá *křísovátění vína*, které porušuje chuť i vůni vína a lze mu předejít pravidelným doplňováním nádob s vínem a vyšším sířením. *Mléčné a manitové kvašení* se objevuje u vín s nízkým obsahem kyselin a tříslovin hned po ukončení kvašení při vyšších teplotách ve sklepě. Původcem mléčného a manitového kvašení jsou bakterie skupiny *Bacterium manitopoeum* a *Bacterium gracile*, které se vyvíjejí i bez přístupu vzduchu. Nemoc nazývaná *vláčkovitost vína* se projevuje změnou konzistence vína, která se stává olejovitou a posléze se víno dá vytahovat jako vlákno. Touto nemocí jsou napadána mladá vína nebo vína ležící delší dobu na kvasničných kalech a vína s nízkým obsahem tříslovin. Napadená vína se v chuti ani ve vůni v podstatě nemění, při delším trvání nemoci ztrácí však víno svůj charakter, stává se mdlým a fádním (Kraus, 1997).

Hodnocení jakosti vín:

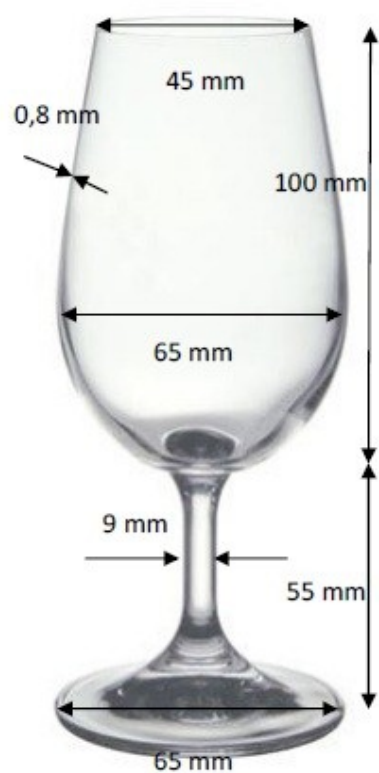
Jakost vín se hodnotí nejen senzoricky, ale i podle výsledků fyzikálně chemických rozborů vín. Těmito rozbory se zjišťuje, zda obsah základních složek vína, to je alkoholu, cukru, těkavých i netěkavých kyselin, extraktu, popelu a kysličníku siřičitého, odpovídá daným zákonným předpisům. Podle potřeby se dále zjišťují aromatické a chuťové látky, cizorodé látky, glycerol, třísloviny, barevné látky a ostatní (Kraus, 1997).

Pouze senzorickým posouzením lze zjistit skutečná jakost vín, jeho vlastnosti i celkový charakter. Tímto hodnocením zjistíme i jejich případné nedostatky, onemocnění nebo vady vína, které bychom jiným způsobem nemohli správně charakterizovat. Senzoricky tedy posuzujeme čirost, čistotu, barvu, vůni, aroma, buket a chuť vína (Kraus, 1997).

Podmínky pro senzorické hodnocení:

Místnost, kde probíhá hodnocení vín, má být vzdušná, čistá, dobře větratelná a chráněná před hlukem, který by mohl degustátory rozptylovat. Teplota místnosti má být asi 18 °C. K degustaci se používají čistě vymyté a vysušené tenkostěnné a nebroušené sklenky z bezbarvého skla (viz Obr. 3. 2.), (Kraus, 1997).

Při degustaci má být k dispozici pitná voda a kousky chleba pro neutralizaci chuťových buněk mezi posuzováním jednotlivých vín. Pro snadnější posuzování čirosti vína má být k dispozici světlo k prosvěcování vína ve skleničce. Sklenky se plní do třetiny svého obsahu. Zbytek vína se po ochutnání vylévá a sklenka se propláchne čistou vodou. Degustace se má konat nejlépe dopoledne kolem desáté hodiny, kdy má degustátor tzv. „čisté patro“, tj. určitou dobu po snídani a před obědem. Na stole má být nádoba na odlévání vína a plivátko, kam se víno může po ochutnání vyplivnout (Kraus, 1997).



Obr. 3. 2. Degustační sklenička

3.4.1. Rozdělení vín a jejich charakteristika

Barva a charakter vína

Samotná barva vína neovlivňuje jeho vlastnosti, ale ukazuje na jeho specifický charakter. *Bílá vína* se vyrábějí z velkého množství odrůd, a proto se vyznačují širokým spektrem aromatických i chuťových látek. Bílá vína se hodí především k rybám, bílému masu a bílá sladká vína k moučnickům. *Červená vína* se od bílých liší vyšším obsahem tříslovin, které společně s barvou vytvářejí jejich charakter. Lehká červená vína mají světlejší barvu i nižší obsah tříslovin, hodí se například k pečenému červenému masu, pernaté zvěřině, jemným sýrům. Těžká červená vína jsou oproti těm lehkým sytější červená a mají vysoký obsah tříslovin a alkoholu. Hodí se všem úpravám červených mas, tradiční svíčkové na smetaně, či ostrým sýrům. *Růžová vína* mají částečný charakter bílých i červených vín. Hodí se k mořským plodům, dezertům a různým druhům sýru (Kuttelvašer, 2003 a Ševčík, 1999).

Odrůdový charakter

Výběr vína podle odrůdového charakteru ovlivňuje ročník a stáří vína, jeho původ i další faktory, podle kterých se může charakter vína i ze stejné odrůdy lišit. Závisí také na klimatických podmínkách podmiňující stupeň dozrávání hroznů, na půdních podmínkách, vlastnostech odrůd i na způsobu výroby vína. *Vína s neutrální, ale typickou vinnou vůní* jsou vína odrůdová i vína scelená vyrobená z méně vyzrálých hroznů nebo z neutrálních odrůd révy. Mezi *vína s jemnou odrůdovou vůní* patří například Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský. Hlavní představitelé *vín s výraznou typickou odrůdovou vůní i chutí* jsou Ryzlink rýnský, Sauvignon, Sylvánské zelené, Pinot blanc (Rulandské bílé), Pinot gris (Rulandské šedé), Chardonnay a Müller Thurgau. *Vína aromatická až s kořenitou vůní a chutí* jsou Pálava, Muškát moravský, Muškát Ottonel, Irsai Oliver nebo Tramín (Kuttelvašer, 2003).

Dělení vín podle obsahu cukru

Vína suchá obsahují maximálně 4 g/l zbytkového cukru. *Vína polosuchá* obsahují 4-12 g/l cukru. *Vína polosladká* obsahují cukr v rozmezí 12 až 45 g/l. *Sladká vína* jsou ta, která obsahují více než 45 g/l cukru (Kuttelvašer, 2003).

Zákonné rozdělení vín do jakostních skupin v ČR

Vína stolní je možné vyrábět pouze z hroznů, které dosáhly cukernatosti nejméně 11 stupňů, nesmějí být označena názvem odrůdy, ani místem původu nebo jinými zavádějícími údaji, které se týkají jejich jakosti. Mohou být vyráběna i z réвовého vína z dovozu (Kuttelvašer, 2003).

Vína jakostní odrůdová i známková smějí být vyráběna pouze z hroznů povolených moštových odrůd pocházejících z českého a moravského regionu s minimální cukernatostí 15 °NM. Musí obsahovat minimálně 85 % vína z odrůdy uvedené na obalu (Kuttelvašer, 2003).

„Etiketa jakostního vína obsahuje údaje stanovené předpisy Evropské unie a dále tyto údaje:

- a) název vinařské oblasti, v níž bylo víno vyrobeno,
- b) označení „jakostní víno“, s případným uvedením dovětky, podle odstavce 3; je-li na etiketě uveden dovětek podle odstavce 3, uvede se na etiketě název odrůdy nebo odrůd, v případě jakostního vína odrůdového, nebo známka, v případě jakostního vína s dovětkem známkové,
- c) evidenční číslo jakosti.“ (Rada, 2012, str. 83)

Jakostní odrůdová vína s přívlastkem se mohou vyrábět pouze z hroznů sklizených na určitých viničních tratích. Odrůda, původ, cukernatost a hmotnost sklizně vína musí být ověřena podle platných předpisů. Musí obsahovat nejméně 90 % vína vyrobeného z odrůdy uvedené na obalech. Označení jednotlivých druhů těchto vín je:

- kabinet (cukernatost hroznů min. 19 °NM)
- pozdní sběr (cukernatost hroznů min. 21 °NM)
- výběr z hroznů (cukernatost hroznů min. 24 °NM)
- výběr z bobulí (cukernatost hroznů min. 27 °NM)
- víno ledové (vyrobené z hroznů, sklizených při teplotách minus 6 °C a nižších s cukernatostí min. 27 °NM)

- víno slámové (vyrobené z hroznů, které byly před zpracováním skladovány na slámě nebo rákosu anebo byly zavěšeny ve větraném prostoru po dobu tří měsíců. Cukernatost hroznů min. 27 °NM) (Kuttelvašer, 2003).

Přirozený obsah alkoholu

„Před zvýšením přirozeného obsahu alkoholu v produktu je výrobce povinen Inspekci oznámit záměr zvyšování cukernatosti. Hlášení o zvyšování cukernatosti musí výrobce doručit inspekci nejméně 48 hodin před zvyšováním cukernatosti. Vzor prohlášení o zvyšování cukernatosti zveřejní ministerstvo na svých internetových stránkách. Pokud okolnosti, které výrobce nemohl předvídat, znemožní provedení nahlášení zvyšování cukernatosti, zašle výrobce bez zbytečného odkladu vysvětlení Inspekci. U jakostních vín s přívlastkem je zvyšování cukernatosti zakázáno. Přirozený obsah alkoholu u čerstvých hroznů, hroznového moštu, částečně zkvašeného hroznového moštu a mladého vína lze zvýšit při nepřekročení hodnot stanovených předpisy Evropské unie. U červeného vína vyrobeného v ČR z hroznů sklizených v ČR lze zvýšit horní mez celkového obsahu alkoholu v zóně A na 12 % objemových a v zóně B na 12,5 % objemových. “ (Rada, 2012, str. 45)

4. Popis lokality Slovácka

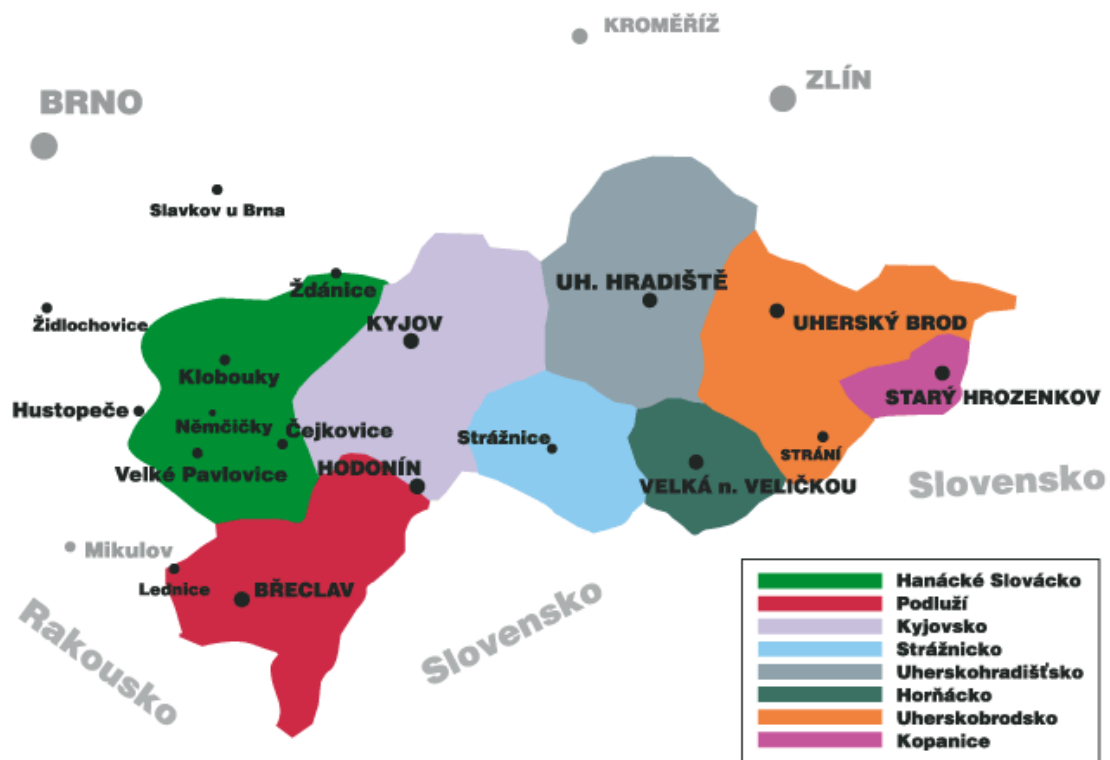
Slovácko, dříve nazývané Moravské Slovensko, je historická a národopisná oblast jižní a jihovýchodní Moravy. Řeka Morava spolu s Baťovým kanálem tvoří osu tohoto vinařského regionu. V rámci členění je název Slovácká vinařská podoblast v České republice výjimkou. Zatímco ostatní podoblasti jsou nazývány podle jedné významné lokality, zde je název odvozen z národopisného názvu celé oblasti. Má to svoji logiku, protože Slovácko dodnes tvoří originální národopisný celek, který se s tradicí vína stále harmonicky prolíná. Do této oblasti zasahují i další vinařské podoblasti, do jižní poloviny sousední Velkopavlovické vinařské podoblasti a mírně i Mikulovské vinařské podoblasti. Proto na území Slovácka leží nejvíc hektarů vinic v Moravské vinařské oblasti, dokonce i v celé republice (Dudák, 2011).

4.1. Národopisné oblasti Slovácka

Nejrozsáhlejší oblastí Slovácka je *Dolňácko*, které leží podél toku řeky Moravy mezi Napajedly a Hodonínem i se sousedními kopcovitými oblastmi. Dolňácko tvoří vzdálenost mezi Napajedly a Hodonínem 45 kilometrů a dále se dělí na další dílčí národopisné oblasti. Jsou to uherskohradištské Dolňácko (*Uherskohradištsko*), uherskobrodské Dolňácko (*Uherskobrodsko*, dříve Záhoří), strážnické Dolňácko (*Strážnicko*) a kyjovské Dolňácko (*Kyjovsko*) (Dudák, 2011).

Další oblastí je *Hornácko*, které se nachází na úpatí Bílých Karpat. Centrem oblasti Hornácka je Velká nad Veličkou a tvoří ji devět obcí (Hrubá Vrbka, Javorník, Kuželov, Lipov, Louka, Malá Vrbka, Nová Lhota, Suchov a Velká nad Veličkou) a několik samot. O něco severněji na moravsko-slovenském pomezí leží oblast zvaná *Moravská Kopanice* s osobitým nářečím, velmi podobným slovenštině, tato oblast však není vinařským krajem (Dudák, 2011).

Nejjižnější oblastí Slovácka je *Podluží*, nacházející se podél řeky Moravy a Kyjovky od Starého Poddvorova a Lužice až po Lanžhot. Je to turisticky atraktivní malebná lužní krajina s pěknými dědinami a folklorem s cimbálovou muzikou (Dudák, 2011).



Obr. 4. 1. Mapa Slovácka

4.2. Typické stavby a příroda na Slovácku

Charakter moravských vinařských obcí vytvářejí také typické stavby, jsou to například lisovny a sklepy, ale také viniční kaple a podobně. Tradiční venkovská obydlí najdeme dnes málo, protože slovácké vesnice se v posledních padesáti letech modernizovaly. Typický slovácký ornament můžeme vidět kromě kapliček a průčelí sklípků nejčastěji na oficiálních umělých stavbách, jako jsou nádraží, radnice, školy, zatímco na venkově už méně (Dudák, 2011).

Vinohradnické stavby

Vinohradnické stavby často vytvářejí vlastní areál na okraji obce nebo i ve větší vzdálenosti od ní anebo jsou vystaveny přímo v obci. Mohou tvořit jednostranné i oboustranné vinohradnické uličky, ale i samostatná náměstíčka. Místy byla vytvářena jakási ves sklípků a lisoven, půdorysně podobná obytné zástavbě. Některé sklepní lokality mají i svá vlastní jména, jako například Plže u Petrova (viz Obr. 3. 4.), Nechory u Prušánek, Belegřady u Velkých Bílovic, jindy jde jen o název ulice, obvykle v mnoha lokalitách Sklepni ulice. Původní vinohradnické stavby se v dnešní době rozvíjejí s vinařskou turistikou a dostávají nový rozměr. Mnoho z nich slouží jako degustační místnost spojená s příjemným posezením pro milovníky vína, cykloturisty, nebo také mohou sloužit jako prostor pro pořádání svateb, firemních akcí, často spojené i s nabídkou ubytování (Dudák, 2011 a Baker, 2008).



Obr. 4. 2. Plže u Petrova

Sklepy a lisovny

Základním a nejstarším typem vinohradnických staveb jsou *samostatné sklepy*. Hloubí se kvůli udržení celoročně stabilní teploty, která je pro víno nezbytná. Ukazatelem dlouhodobě udržované stabilní teploty je ušlechtilá černá plíseň na stěnách. Dalším typem jsou *sklepy s podzemní lisovnou* se zaklenutým předsklepím, kde klenba je na vnější straně pokryta drnem, takže lisovna se navenek projevuje pouze architektonicky ztvárněným průčelím (Dudák, 2011).

Často se nad sklepem stavěly samostatně stojící lisovny zvané na Slovácku *búdy* (viz Obr. 4. 4.) a na Znojemsku i v okolí Brna *presúzy* nebo *preshauzy*. Tyto lisovny jsou odděleny od okolních lisoven úzkou uličkou kvůli ochraně před požárem a bývají nejčastěji štítově orientované do ulice. Používaly se také k uskladnění vinařského nářadí a náčiní i jako předsklepi sloužící k udržení stabilní teploty sklepa. Sklepy s přízemními lisovnami jsou rozptýlené po celé moravské oblasti. Slovácké búdy jsou spíše malé, zatímco znojemské presúzy mají obvykle velké rozměry (Dudák, 2011).

Svažitý terén umožňuje *kombinaci sklepu s vyvýšenou lisovnou*, kde nejnižší na svahu je umístěno průčelí sklepu, zatímco samotná lisovna je postavena výše a více vzadu. Volný prostor mezi samostatnými vchody do sklepa a lisovny zakrývá střecha podepřená sloupky. Tento typ se používal pouze na Uherskohradištsku (Dudák, 2011).

Zajímavé jsou také *lisovny s nadsklepním bytem*, které navenek působí jednotně, ale v sobě ukrývají dvě samostatné a vzájemně nepropojené části, přízemní lisovnu se sklepem a patrový byt s velkou obytnou místností a kuchyní. Byty sloužily jako ubytování pro čeled' nebo vincúra, což je vinařský odborník, který se nepřítomným majitelům stará o jejich vinohrad. Vyskytovali se hlavně na Brněnsku a Mikulovsku, kde venkovské vinice obvykle vlastnili měšťané z Brna (Dudák, 2011).

Na Uherskobrodsku se vyskytují i *přízemní lisovny bez sklepa*, které jsou rozděleny na dva prostory, přičemž přední místnost slouží k ukládání vinohradnického nářadí a zpracování hroznů a zadní místnost nahrazuje tradiční sklep (Dudák, 2011).

Starší a mladší lisovny

Starší podoba lisoven se vyznačovala valbovým zastřešením krytým došky. Mladší zastřešení je sedlového tvaru s bedněným štítem a pálenou krytinou.



Obr. 4. 3. Starší a mladší lisovny



Obr. 4. 4. Blatnické budy

Druhotné vinohradnické stavby

Patří sem stavby, které nemají přímý vztah k výrobě vína, ale jsou to například přístřešky, které slouží jako místo k odpočinku při práci na vinohradu, obydlí hlídačů nebo skladiště nářadí. Do druhotných vinohradnických staveb řadíme i studny na vinicích, sloužící jako zdroj vody. Dále také kříže, kapličky a obrázky světců, zejména patronů vinařství vyjadřující hlubokou víru tamního obyvatelstva i snahu zajistit si přímluvou dobrou úrodu (Dudák, 2011).

Příroda a památky

Z hlediska přírody tvoří Slovácko velmi pestrou oblast, zahrnující údolí Moravy se slatinami a lužními lesy, horské lesnaté hřebeny Bílých Karpat i lesnatou pahorkatinu Ždánického lesa a Chřibů. Nachází se zde spousta chráněných území a přírodních parků, například CHKO Bílé Karpaty, biosférická rezervace UNESCO Dolní Morava a ostatní (Dudák, 2011).

Z hlediska historických památek je Slovácko rovněž zajímavou oblastí a památky lidové kultury lze zde také spatřit téměř všude. V Muzeu lidových staveb jihovýchodní Moravy ve Strážnici se nachází významná sbírka 64 objektů ze všech národopisných oblastí Slovácka. Mezi nejvýznamnější památkové lokality, které tvoří osu kolem řeky Moravy, patří Uherské Hradiště, Staré Město, Uherský Ostroh, Veselí nad Moravou a Strážnice. Samozřejmě najdeme významné památky i mimo uvedenou osu, hlavně v Uherském Brodě, Hluku, Kyjově, Buchlovicích, nebo v Kněždubě, což je rodiště slováckých umělců bratří Úprků. Velehrad je místem častých církevních poutí, shromáždění a cyrilometodějských oslav a má velký duchovní význam nejen pro Slovácko, ale i pro celou Moravu. Archeologické vykopávky z dob Velké Moravy, například ve Starém Městě, také patří mezi cenné památky (Dudák, 2011 a Baker, 2008).

Moravské vinařské stezky

Sít' vinařských stezek dlouhá 1200 km je tvořena deseti okruhy, které propojuje páteřní Moravská vinná stezka. Na této trase se nacházejí malebná městečka se sklepními uličkami, historické i přírodní památky. Během celého roku můžete na Moravských vinařských stezkách navštívit desítky kulturních i sportovních akcí jak na kole, tak i pěšky. Pro milovníky vína se na jižní Moravě každoročně otevírají sklepy, aby jim v nich místní vinaři dali ochutnat to nejlepší, co jižní Morava přináší. Vinařské stezky jsou nejen cestou za poznáním této vinařské oblasti, ale také putováním za vínem a lidmi. Patří sem:

- Brněnská vinařská stezka,
- Bzenecká vinařská stezka,
- Krajem André,
- Kyjovská vinařská stezka,
- Mikulovská vinařská stezka,
- Modré hory,
- Moravská vinná Mikulovská,
- Moravská vinná Slovácká,
- Moravská vinná Velkopavlovická,
- Moravská vinná Znojemská,
- Mutěnická vinařská stezka,
- Skalická,
- Stará hora,
- Strážnická vinařská stezka,
- Uherskohradišťská stezka,
- Velkopavlovická vinařská stezka,
- Vinařská stezka Podluží,
- Znojemská vinařská stezka. [8]



Obr. 4. 5. Moravské vinařské stezky

4.3.Odrůdy vína v Slovácké podoblasti

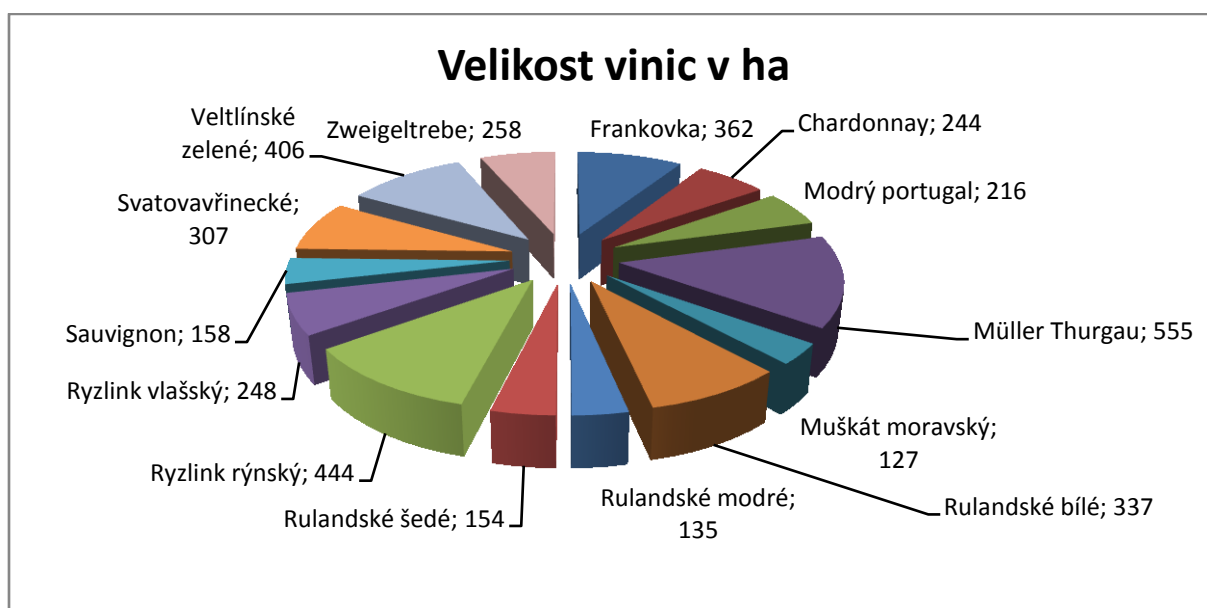
Většina vinařských obcí leží podél řeky Moravy, kterou ochlazují severovýchodní větry. Vhodná místa pro vinice jsou na úbočích terénního zlomu nad říčkou Kyjovkou nebo na výše položených rovinatých polohách s lehkou půdou. Nízká nadmořská výška a lehká půda stupňují intenzitu letních teplot, v důsledku toho zde půdy plodí vína s výrazným odrůdovým charakterem. Daří se tu hlavně Ryzlinku rýnskému, Rulandskému bílému a Rulandskému šedému, z červených vín pak Frankovce, Zweigeltrebe a v obci Moravská Nová Ves nově vyšlechtěné odrůdě Cabernet Moravia. [6]

Severně nad Podlužím se rozléhá kopcovitý terén s vinicemi položenými výše, kde už není tak patrný vliv teplého jižního proudění v období zrání hroznů, proto zde vznikají plná vína se svěžím charakterem. Nachází se zde dvě významná vinařská centra, Mutěnice s Výzkumnou vinařskou stanicí a Polešovice, kde byla vyšlechtěna naše nejrozšířenější domácí odrůda Muškát moravský. Pěstební plochy modrých odrůd zde dávají v některých ročnících červená vína říznějšího charakteru. Severní okraj Slovácka u Ždánického lesa tvoří na západě obce Ždánice, Archlebov a Žarošice. Dále jsou vinice roztroušené kolem Kyjova, Moštěnic, Vážan a hlavně kolem Polešovic. Severní částí Slovácka je Uherskohradištsko s významnými vinařskými polohami v okolí Boršic u Buchlovic. Daří se zde odrůdám Ryzlinku rýnskému, Rulandskému bílému, Muškátu moravskému a Müller Thurgau. [6]

Mezi důležitá vinařská centra patří i město Bzenec, kde vzniklo kdysi jedno z prvních vinařských družstev, které proslulo výrobou vína Bzenecká lipka, což je cuvée (směs) vyráběné z hroznů odrůdy Ryzlink rýnský. [6]

Východ Slovácké vinařské podoblasti tvoří část Bílých Karpat. Oproti ostatním moravským vinařským podoblastem je zde mnoho vinic vysázeno na těžkých jílovitých půdách. Réva na těchto půdách čerpá výživu i v suchých létech, protože dobře udržují vláhu. To vínům dodává vyšší extraktivnost a plnost. Dobře se tu daří všem burgundským odrůdám a Sylvánskému zelenému. Tam, kde je půda více kamenitá a záhřevná, se daří Ryzlinku rýnského. V Blatnici pod sv. Antonínkem vzniklo známkové víno Blatnický roháč spojením odrůd Ryzlink rýnský, Rulandské bílé a Sylvánské zelené. Strážnice byla vždy správním střediskem kraje, kterému udělil horenské právo roku 1417 Petr z Kravař. Strážnice má také jako Blatnice řadu výborných viničních tratí, které sousedí s vinicemi obce Petrov. [6]

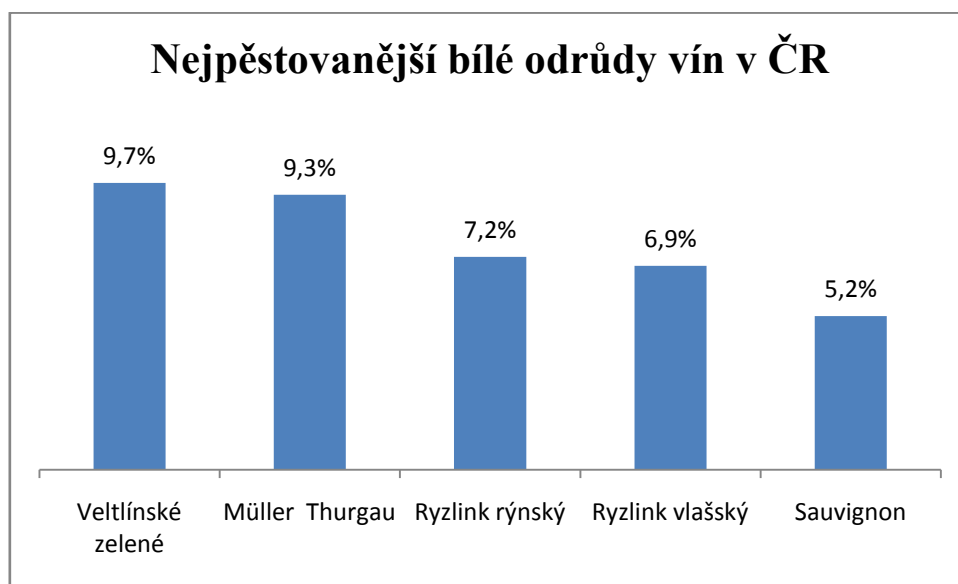
Odrůdová skladba vinic ve Slovácké vinařské oblasti



Graf. 4. 1. Odrůdová skladba vinic

Pěstované bílé odrůdy vín v ČR

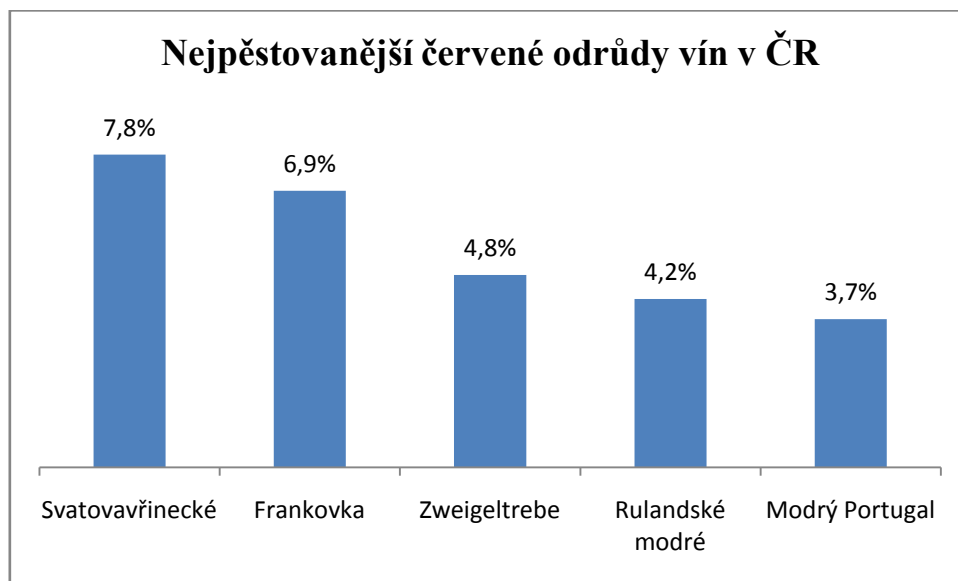
Aurelius, Auxerrois, Děvín, Erilon, Florianka, Hibernál, Chardonnay, Irsai Oliver, Kerner, Lena, Malverina, Müller Thurgau, Muškát moravský, Muškát Ottonel, Neuburské, Pálava, Rinot, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Sauvignon, Sävion, Sylvánské zelené, Tramín červený, Veltlínské červené rané, Veltlínské zelené, Veritas, Vrboska. [7]



Graf 4. 2. Nejpěstovanější bílé odrůdy vín v ČR v procentech

Pěstované červené odrůdy vín v ČR

Agni, Alibernet, André, Ariana, Blauburger, Cabernet Moravia, Cabernet Sauvignon, Cerason, Domina, Dornfelder, Frankovka, Fratava, Kofranka, Laurot, Merlot, Modrý Portugal, Nativa, Neronet, Rubinet, Rulandské modré, Sevar, Svatovavřínecké, Zweigeltrebe.
[7]



Graf 4. 3. Nejpěstovanější červené odrůdy vín v ČR v procentech

4.4.Tradiční folklorní a vinařské akce na Slovensku

Slovensko jako celek je bohaté na folklorní tradice, zvyky a obyčeje, které jsou stejně pestré a barevné, jako jsou jeho kroje. Velmi proslulé jsou slovenské lidové písně, tance a hudba, ale také slovesnost. Dodnes se zde dodržují staleté tradice a kromě vyhlášených folklorních slavností můžeme zdejší folklor obdivovat i při častých svátcích a lidových i církevních slavnostech (Dudák, 2011).

4.4.1. Různé folklorní akce

Slovenský verbuňk

Slovenský verbuňk je mužský improvizovaný sólový skočný tanec, který se skládá z předzpěvu a taneční části a jeho původ spadá nejspíš do 18. století. Tanec nemá předem daná choreografická pravidla a je pro něho charakteristické zrychlující se tempo, stupňování tanečních prvků a je založen na emotivním prožitku tanečníka a střídání zpívaných a tanečních slok. Každoročně se pořádá Soutěž o nejlepšího tanečníka verbuňku v rámci Mezinárodního folklorního festivalu ve Strážnici. Slovenský verbuňk byl v roce 2005 zapsán na seznam UNESCO jako nemateriální dědictví (Dudák, 2011).

Jízda králů

Jízda králů je proslulou folklorní akcí s prastarým a ne úplně objasněným původem. Má původ nejspíš ve válkách mezi českým králem Jiřím z Poděbrad a uherským králem Matyášem Korvínem, který byl poražen jeho synem Jindřichem u Bílovic a musel uprchnout zpět do Uherska převlečený do ženského kroje. Aby nebylo poznat, že jde o muže, měl na obličej barevné pentle a v ústech držel růži, která je tradičním symbolem mlčenlivosti. Při dnešních jízdách králů dospělí doprovázejí chlapce na koni v dívčím kroji s růží v ústech a žádají, aby lidé svého krále obdarovali. Jízda králů se pořádá například ve Vlčnově, Skoronicích u Kyjova, v Kunovicích, Tvrdonicích, Hluku a Kyjově (Dudák, 2011).

Zarážení hory

V průběhu roku se odehrávaly obřady, jejichž úkolem bylo ochránit vinohrady a zajistit kvalitní úrodu. K nejznámějším patří obřad Zarážení hory, který na Moravě probíhal od poloviny srpna do poloviny září. Horu symbolizuje dlouhý dřevěný sloup na vrcholu ozdobený posvěceným věncem nebo kyticí z devatera květů, bílým a modrým hroznem. Tato hora je z dálky viditelným znamením, že na vinohrad nemá nikdo cizí přístup (Dudák, 2011).

Hody

Ve slováckých vesnicích se také každoročně pořádají hody s vlastním krojovaným průvodem. První večer hody zpravidla začínají besedou u cimbálu a slavnostní večeří a pokračují druhý den chozením po stárkách, slavnostním obědem a krojovaným průvodem po celé obci. Večer končí taneční zábavou, buď u cimbálovky, dechové hudby, či různými vystoupeními pěveckých sborů (Baker, 2008).

Mezinárodní folklorní festival Strážnice

Národní ústav lidové kultury pořádá tento festival ve Strážnici každý poslední víkend v červnu. Poprvé se uskutečnil v roce 1946 a dodnes má velký úspěch, protože se k němu sjíždějí tisíce návštěvníků, aby se pobavili a užili příjemnou atmosféru města, zámeckého parku a skanzenu. Účastníci si mohou užít krásu lidových písní, tanců a krojů ve slavnostním průvodu, zkusit si tance z cizích koutů světa, nebo si společně zazpívat a zatancovat u tradičních lidových muzik. Vedle zábavy najdou i poučení z vystoupení zahraničních souborů, kde se mohou seznámit s jinými exotickými kulturami. Zahraniční soubory zde vystupují už od roku 1957. Probíhá zde také populární Soutěž o nejlepšího tanečníka slováckého verbuňku. [4]

Festival probíhá v prostorách zámeckého parku a v amfiteátru, dále také ve vinohradnickém areálu a před usedlostmi v nedalekém strážnickém skanzenu. Programy komornějšího charakteru probíhají v budově zámku, tradicí se staly také hudební pořady v zámecké expozici lidových nástrojů. [4]

Strážnický Mezinárodní folklorní festival se zařadil mezi vybrané celosvětové folklorní festivaly díky statusu festivalu CIOFF (Mezinárodní rada organizátorů festivalů folkloru a lidového umění). [4]

Hořňácké slavnosti

Hořňácké slavnosti se pořádají už od roku 1957 předposlední víkend v červenci. Konají se ve Velké nad Veličkou v areálu pod Strážnou hůrkou. Hlavním smyslem je představit veřejnosti lidovou kulturu mikroregionu Hořňacka. Vystupují zde hořňácké hudební a taneční soubory (viz Obr 4. 6.), hraje cimbálová muzika a zároveň probíhá i jarmark tradičních řemesel a další. Hlavní pořadatel je obec Velká nad Veličkou ve spolupráci s Programovou radou Hořňáckých slavností. [5]



Obr. 4. 6. Folklorní soubor Lipovjan

4.4.2. Akce spojené s konzumací vína

Vinobraní v ČR

Koncem léta a na podzim probíhají každoročně v různých městech vinobraní, což je slavnost sklizně vinné révy. Tato akce je většinou spojena s kulturním programem, hudebními vystoupeními, degustacemi vína a burčáku. Patří sem:

- Velkopavlovické vinobraní,
- Zámecké vinobraní v Lednici,
- Šardické vinobraní,
- Burčákové slavnosti – vinobraní v Zaječí,
- Hornobojanovské vinobraní,
- Vinobraní Svatobořice-Mistřín,
- Vinobraní Hrušky (okr. Břeclav),
- Pálavské vinobraní v Mikulově,
- Znojenské historické vinobraní,
- Roudnické vinobraní,
- Strážnické vinobraní,
- Trojské vinobraní v Praze,
- Vinobraní Moravská Nová Ves,
- Vinobraní na Kuksu,
- Vinobraní na zámku Kačina ve Svatém Mikuláši,
- Vinobraní v Bohumíně,
- Bzenecké krojované vinobraní,
- Mělnické vinobraní,
- Vinobraní Litoměřice,
- Starovické vinobraní,
- Hlohovecké vinobraní,
- Dunajovické vinobraní,
- Nechorské krojované vinobraní v Prušánkách,
- Vinobraní v Novosedlech na Moravě,
- Burčákománie – Špilberské vinobraní v Brně,
- Drnholecké vinobraní a otevřené sklepy,
- Sedlecké vinobraní,

- Karlštejnské vinobraní,
- Valtické vinobraní,
- Vinobraní v Domě Vína v Jablonci nad Nisou.

Slavnosti vína

Slavnosti vína jsou akce, kde návštěvníci mohou ochutnat a zakoupit desítky až stovky vín z produkce tuzemských vinařství. Velká nabídka vín je také doplněna o řemesla tematicky spjatá s vinařstvím a občerstvením ve stáncích. Součástí bývá také slavnostní průvod městem a bohatý kulturní program. V ČR se pořádají:

- Festival a slavnosti vína České Budějovice,
- Šardické slavnosti vína,
- Slavností vína a dětský den ve Valticích,
- Slavnosti vína a burčáku v Ústí nad Labem,
- Slovácké slavnosti vína a otevření památek v Uherském Hradišti,
- Hnanické svatováclavské slavnosti vína.

Další akce

Mezi další akce spojené s konzumací vína patří například *výstava*, neboli *košt vín*, kde můžete ochutnat vzorky vín od místních vinařů. Jsou zde připraveny stovky vzorků vína a akce bývá spojena s poslechem cimbálové muziky. Dále sem patří například zavírání, či otevírání vinných sklepů, putování Blatnickými búdami apod.

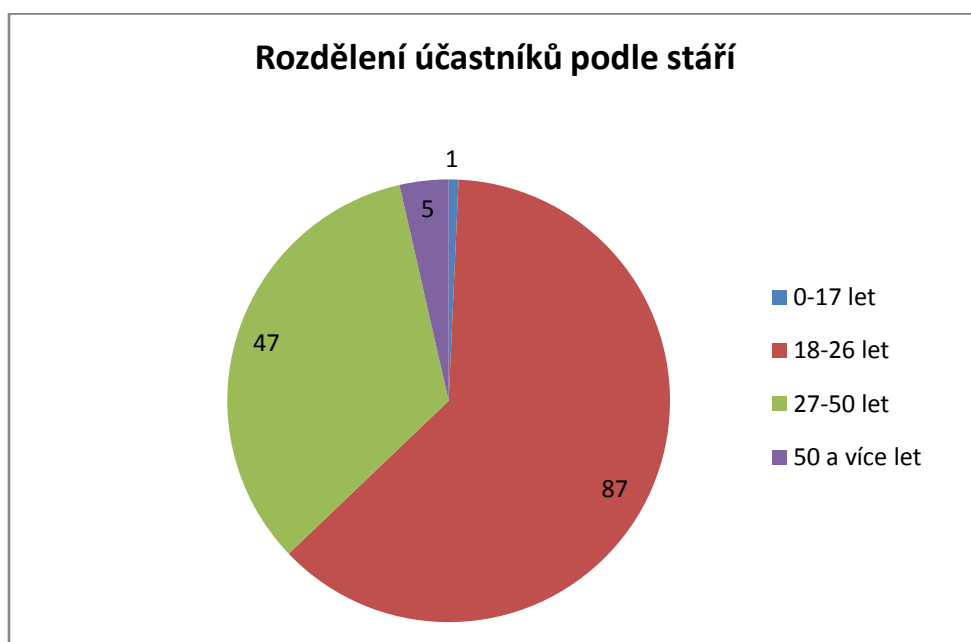
5. Výsledky výzkumu a doporučení

5.1. Výsledky výzkumu

Na dotazník odpovídali účastníci buď elektronicky, nebo osobně. Celkem na něj odpovědělo 140 lidí, z toho 75 žen a 65 mužů.

Otázka č. 2

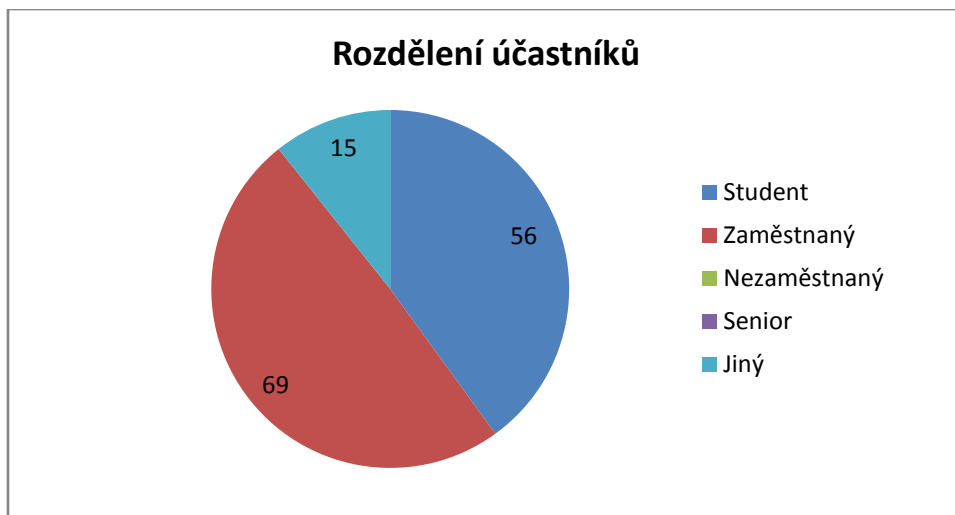
Z grafu 5.1. vyplývá, že na dotazník zodpovědělo nejvíce lidí v letech 18-26 let.



Graf 5. 1. Rozdělení účastníků podle stáří

Otázka č. 3

Z grafu 5. 2. můžeme vyčíst, že na dotazník neodpověděl žádný nezaměstnaný ani senior. Nejvíce odpovídajících je zaměstnaných.



Graf 5.2. Rozdělení účastníků podle typu

Bydliště účastníků

Z grafu 5. 3. můžeme vyčíst, že nejvíc účastníků bydlí v Jihomoravském kraji. Na dotazník neodpověděl nikdo ze Středočeského, Plzeňského, Karlovarského, Libereckého, Královéhradeckého a Pardubického kraje. Všichni zúčastnění bydlí v ČR.



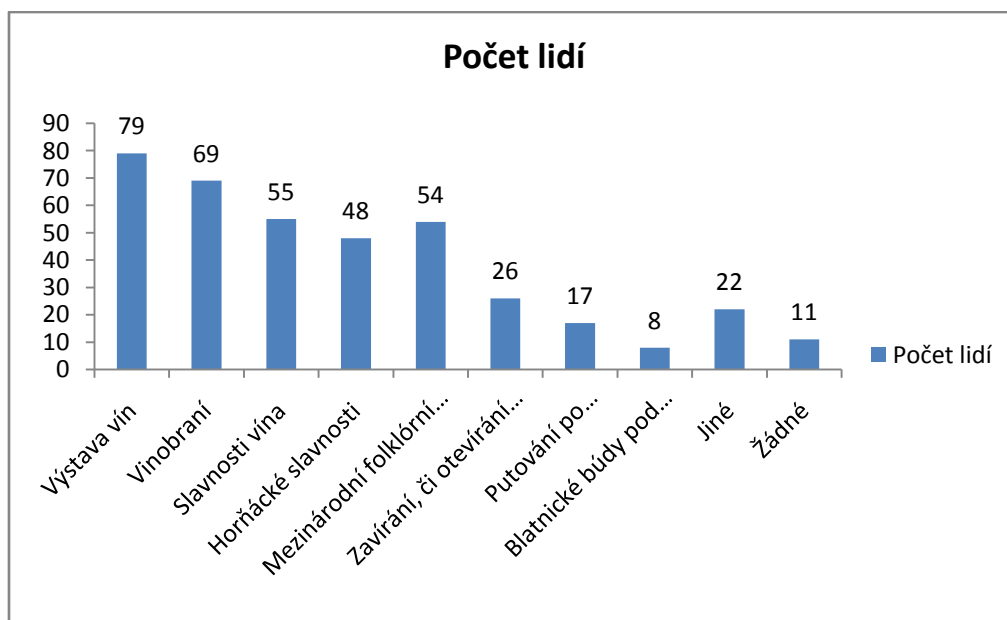
Graf. 5. 3. Rozdělení osob podle bydliště

Otázka č. 5 a otázka č. 6

Z otázek č. 5 a 6 vyplývá, že většina lidí ráda konzumuje víno a navštěvuje akce s vínem spojené. Konkrétně 122 lidí mají rádi konzumaci vína z celkového počtu 140 lidí. Zároveň z dotazníku vyplývá, že 91 lidí z celkového počtu rádo navštěvuje akce spojené s konzumací vína, či folklórní tradicí Slovácka.

Otázka č. 7

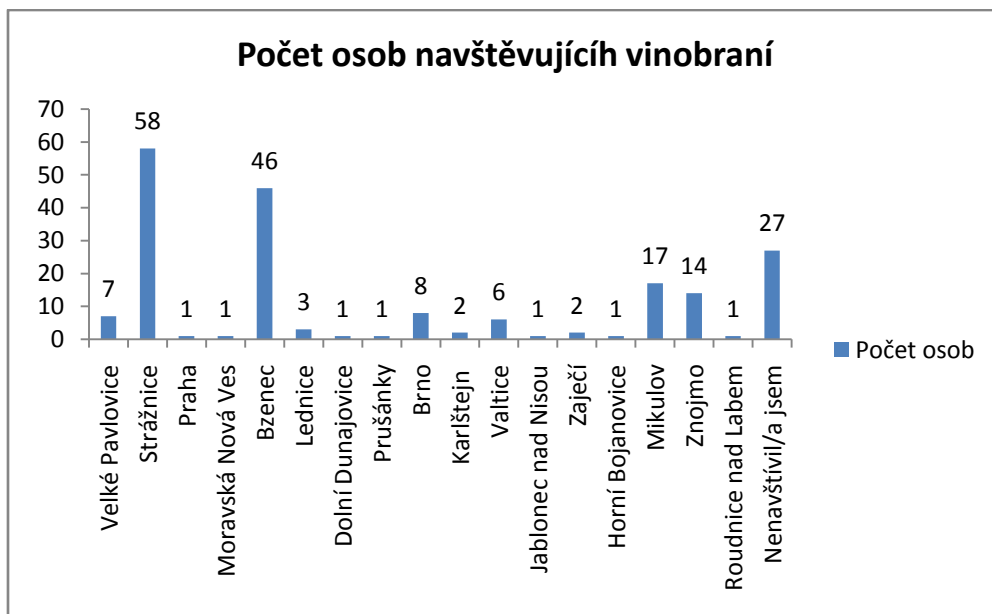
Na grafu 5. 4. můžeme vidět, že lidé, kteří rádi pijí víno, nejčastěji navštěvují výstavy vín, poté Mezinárodní folklórní festival Strážnice a ostatní vinobraní, nebo slavnosti vína v různých městech. Pouze 11 osob odpovědělo, že nenavštěvují žádné podobné akce.



Graf 5. 4. Počet lidí navštěvujících různé vinařské akce

Otázka č. 8

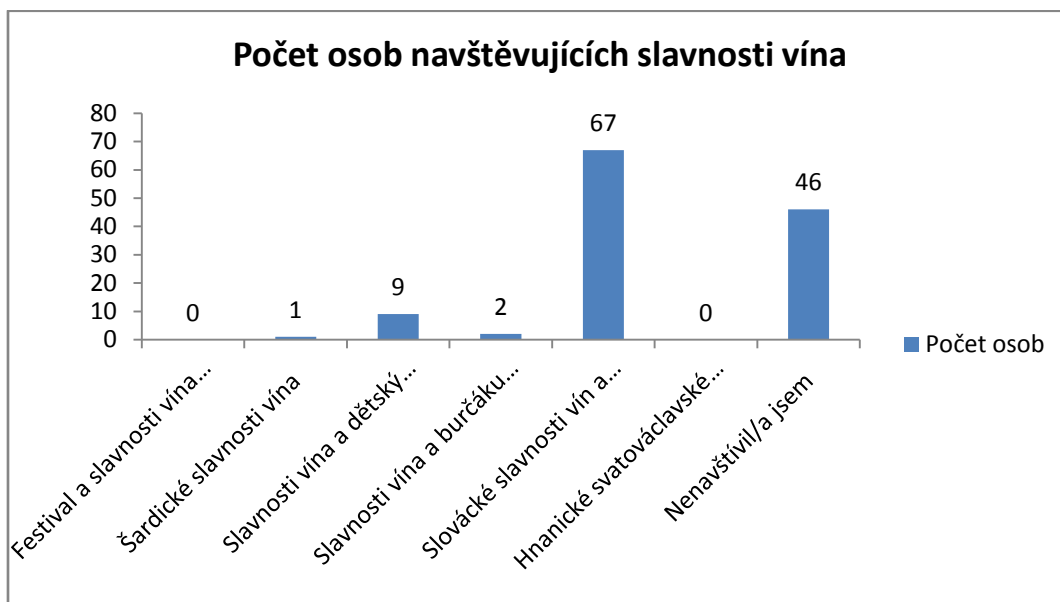
Z grafu 5. 5. vyplývá, že nejvíce lidé navštěvují vinobraní ve městech Strážnice, Bzenec, Mikulov a Znojmo. 27 lidí z celkového počtu uvedlo, že nikdy nenavštívilo žádné vinobraní. V grafu nejsou uvedena města, ve kterých nikdo nenavštívil vinobraní. Jsou to Kuks, Svatý Mikuláš, Bohumín, Mělník, Litoměřice, Starovice, Hlohovec, Novosedly na Moravě, Drnholec, Sedlec, Šardice a Svatobořice-Mistřín.



Graf 5. 5. Počet osob navštěvujících vinobraní v různých městech

Otázka č. 9

Podle výzkumu jsou nejnavštěvovanější Slovácké slavnosti vín a otevření památek v Uherském Hradišti.



Graf 5. 6. Počet osob navštěvujících slavnosti vína v různých městech

Otázka č. 10

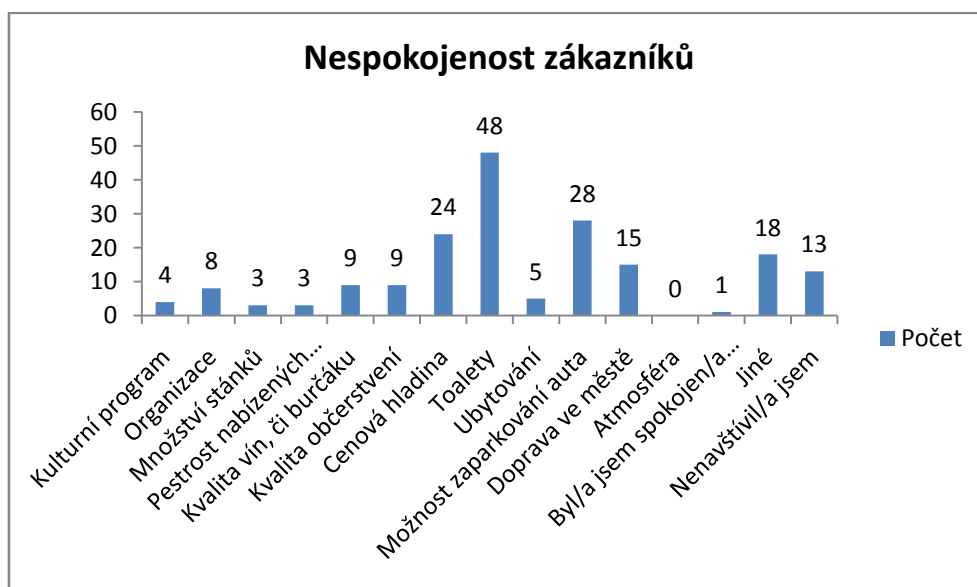
Zákazníci byli na akcích nejvíce spokojeni s atmosférou, kvalitou vín a burčáku a s kulturním programem.



Graf 5. 7. Spokojenost zákazníků s různými věcmi

Otázka č. 11

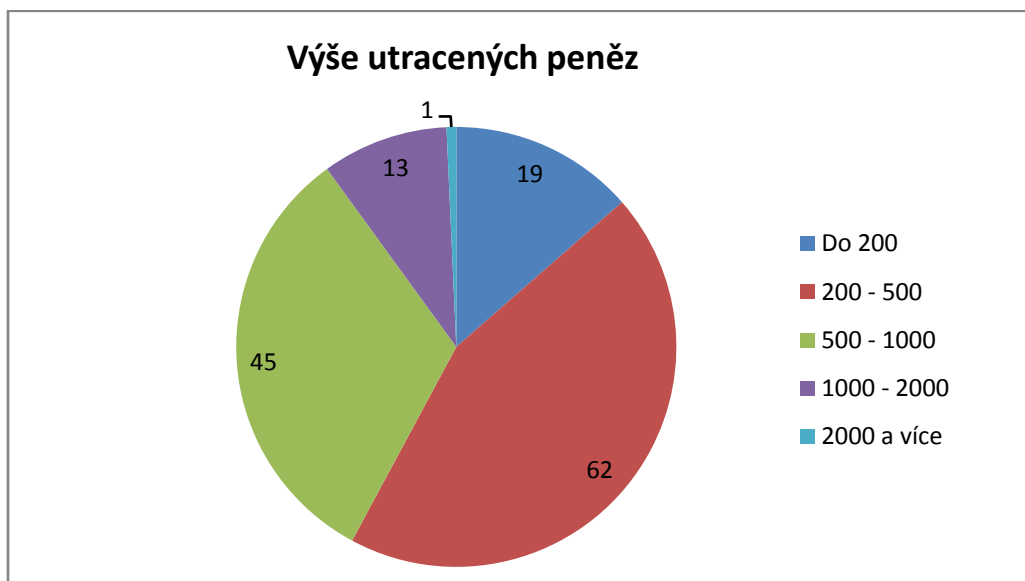
Zákazníci byli nejvíce nespokojeni s toaletami, dále s možností zaparkování jejich auta a také s cenovou hladinou za vstupné a nabízené produkty na akci.



Graf 5. 8. Nespokojenost zákazníků s různými věcmi

Otázka č. 12

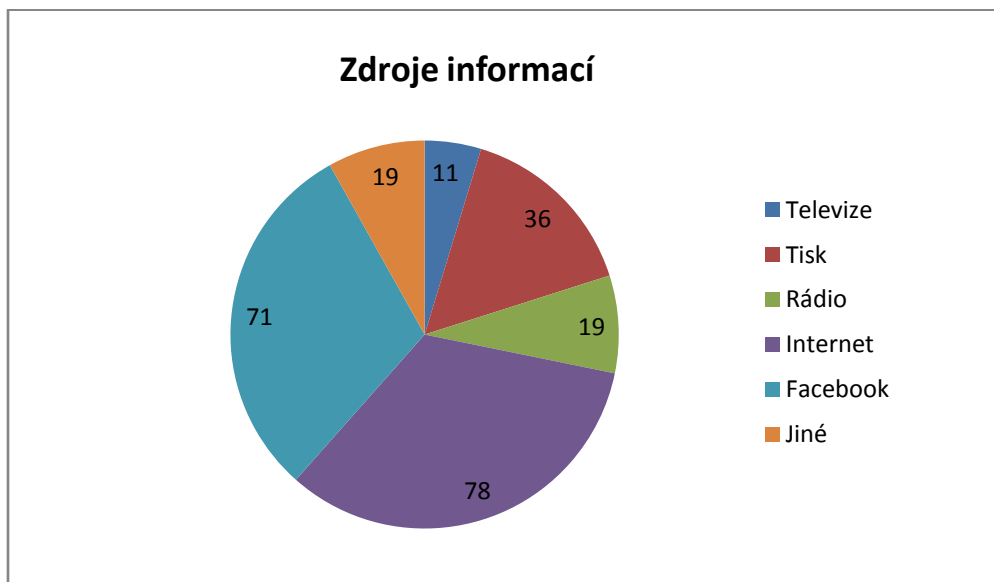
Nejvíce dotázaných je ochotno na takových akcích utratit 200 – 500 Kč.



Graf 5. 9. Výše utracených peněz podle počtu lidí

Otázka č. 13

Lidé nejvíce vyhledávají informace na internetu, poté na sociálních sítích a v tisku.



Graf 5. 10. Zdroje informací podle počtu lidí

5.2.Doporučení

Z výzkumu vyplývá, že většina dotázaných rádo konzumuje víno a zároveň navštěvuje akce spojené s konzumací vína nebo s místním folklórem. Zaměřila jsem se na přednosti a nedostatky těchto akcí.

Návštěvníci těchto akcí jsou nejvíce spokojeni s atmosférou, kulturním programem a kvalitou burčáku. Kvalitní kulturní program je součástí dobré organizace, na kterou si v dotazníku příliš lidí nestěžovalo, což je dobře.

Dotazník ukázal, že největším problémem na těchto akcích jsou toalety. Tento problém podrobněji popíšu na jedné z největších akcí a to na Mezinárodním folklórním festivalu Strážnice.

Návštěvnost MFF Strážnice

Návštěvnost na tomto festivalu se pohybuje kolem 20.000 návštěvníků za dobu konání, což je 3 dny. Přesná návštěvnost se zjišťuje velmi špatně, protože je zde spousta čestných hostů, osob doprovázející vystupující soubory a samozřejmě i návštěvníci na "černo". Návštěvnost za jednotlivé roky je následující:

- v roce 2009 - více jak 20.000,
- v roce 2010 - více jak 20.000,
- v roce 2011 - více jak 20.000,
- v roce 2012 - více jak 20.000,
- v roce 2013 - více jak 22.000,
- v roce 2014 - více jak 23.000 (Bc. Zdeněk Bobčík, Národní ústav lidové kultury).

Podle vlastních zkušeností vím, že se na festivalu nachází pouze asi 4 mobilní toalety. Dále jsou v areálu postaveny veřejné toalety, kde se nachází přibližně 10 kabinek. Při tak velké návštěvnosti je to opravdu malý počet a proto si na tento problém stěžovala většina dotázaných.

Navrhla bych tedy placené veřejné toalety s fungujícím personálem, který by se staral o čistotu toalet po celou dobu trvání festivalu. Cena za použití toalety by se pohybovala od 10 do 20 Kč, podle výše nákladů za udržování a plat personálu. Zákazníci by si sice připlatili, ale za předpokladu jistoty, že budou mít k dispozici hygienicky čistou toaletu.

Zároveň bych navýšila počet mobilních toalet v areálu i mimo areál pořádání festivalu. Dále bych také zajistila mobilní toalety, které by mohli používat jen stánkaři a ostatní zaměstnanci festivalu.

Vyřešením problému s nedostatkem toalet by se vyřešila i čistota okolního prostředí v zámeckém parku, kde se nachází amfiteátr, ve kterém probíhá hlavní program, ale i čistota celého areálu, kde festival probíhá.

Na těchto akcích bývá také problém se zaparkováním auta ve městě, kde se akce koná, jelikož je zde spousta turistů a parkoviště jsou zahlcená. Výstavba parkoviště kvůli akci konané pouze jednou za rok by byla velmi drahá, proto bych vytvořila placené parkoviště za městem, nebo na okraji města, například na soukromém pozemku a majitel takového pozemku by byl poté vyplacen pořadatelem akce za pronájem pozemku. Záleželo by také na charakteru pozemku a určitých právních předpisech. Musel by se brát také ohled na životní prostředí.

6. Závěr

Tato práce má poukázat na důležitost vinařství na Slovácku, které se zde vyvíjí celé staletí. Jde zde rozvinuté hlavně díky příznivým klimatickým podmínkám v celém kraji. Výroba vína a jeho obliba neustále roste, což značně ovlivňuje ekonomický zisk.

Vinařství je i důležitou součástí cestovního ruchu a poskytuje pracovní příležitost jak lidem žijících na vesnici, ale stejně tak i lidem žijících ve městě. Díky tomu se rozvíjí nové směry cestovního ruchu jako například agroturistika.

Vinařství se také silně projevilo ve vytváření místního folklóru a jeho tradice se dodržují dodnes. Díky tomu můžeme navštěvovat akce spojené s konzumací vína a folklórem nabitě jedinečnou atmosférou, která přitahuje tisíce návštěvníků. Na těchto akcích je důležitá spolupráce a dobrá organizace práce k vytvoření nezapomenutelného zážitku pro zákazníky. Na akci takové velikosti se vždy najdou nějaké nedostatky, některé lze snadno odstranit, nebo alespoň zmírnit. Některé lze odstranit hůře, nebo dokonce vůbec. Záleží hlavně na toleranci zákazníků a měli bychom si uvědomit jiný význam těchto akcí než materiální hodnotu. Například kulturní zážitek, poznávání tradic a předávání kulturního dědictví příštím generacím.

Seznam použité literatury

1. BAKER, Helena, Michal BURIAN a Ida VAJČNEROVÁ. *Slovácká vinařská podoblast: průvodce*. Vyd. 1. Překlad Lucie Schürerová. Praha: Radix, 2008, 193 s. Průvodce (Radix). ISBN 978-80-86031-78-1.
2. DUDÁK, Vladislav, Michal BURIAN a Ida VAJČNEROVÁ. *Putování vinařským krajem: průvodce Moravskou vinařskou oblastí*. Vyd. 1. Překlad Lucie Schürerová. Praha: Práh, 2011, 247 s. Genius loci (Práh). ISBN 978-80-7252-324-5.
3. GOELDNER, Charles R a J RITCHIE. *Cestovní ruch: principy, příklady, trendy*. 1. vyd. Překlad Lucie Schürerová. Brno: BizBooks, 2014, xviii, 545 s. ISBN 978-80-251-2595-3
4. KOTÍKOVÁ, Halina a J RITCHIE. *Nové trendy v nabídce cestovního ruchu: možnosti a limity cestovního ruchu v meziválečném Československu*. 1. vyd. Překlad Lucie Schürerová. Praha: Grada, 2013, 207 s. ISBN 978-80-247-4603-6.
5. KRAUS, Vilém. *Encyklopedie českého a moravského vína*. 1. vyd. Praha: Melantrich, 1997, 224 s. ISBN 80-702-3250-1.
6. KUTTELVAŠER, Zdeněk, Michal BURIAN a Ida VAJČNEROVÁ. *Abeceda vína: průvodce Moravskou vinařskou oblastí*. Vyd. 2. Překlad Lucie Schürerová. Praha: Radix, 2003, 279 s. Genius loci (Práh). ISBN 80-860-3143-8.
7. NOVACKÁ, Ludmila. *Cestovní ruch a Evropská unie*. Vyd. 1. Praha: Univerzita Jana Amose Komenského, 2011, 128 s. ISBN 978-80-7452-016-7.
8. RADA, Tomáš. *Zákon o vinohradnictví a vinařství: komentář*. Vyd. 1. Praha: Wolters Kluwer ČR, 2012, x, 200 s. Komentáře Wolters Kluwer. ISBN 978-807-3577-056.
9. RYGLOVÁ, Kateřina, Michal BURIAN a Ida VAJČNEROVÁ. *Cestovní ruch - podnikatelské principy a příležitosti v praxi: možnosti a limity cestovního ruchu v meziválečném Československu*. 1. vyd. Překlad Lucie Schürerová. Praha: Grada, 2013, 207 s. ISBN 978-80-247-4039-3.
10. ŠEVČÍK, Libor. *Červená vína: hledání pravdy o víně*. 1. vyd. Praha: Grada, 1999, 139 s., [4] s. obr. příl. ISBN 80-716-9840-7.
11. ŠTEMBERK, Jan a J RITCHIE. *Fenomén cestovního ruchu: možnosti a limity cestovního ruchu v meziválečném Československu*. 1. vyd. Překlad Lucie Schürerová. Pelhřimov: Nová tiskárna Pelhřimov, 2009, 298 s. ISBN 978-808-6841-182.

Internetové zdroje

- [1] <http://www.moraviavitis.cz/index.php?UrlQuery=0> [online]. [cit. 2015-03-13].
- [2] <http://www.utok.cz/node/148> [online]. [cit. 2015-03-15].
- [3] <http://www.evinice.cz/o-vine/vinarske-oblasti-cr> [online]. [cit. 2015-03-20].
- [4] <http://www.nulk.cz/Informace.aspx?sid=177&em=12> [online]. [cit. 2015-03-20].
- [5] <http://itras.cz/hornacke-slavnosti/> [online]. [cit. 2015-03-29].
- [6] <http://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/vinarske-regiony/vinarska-oblast-morava/slovacka-podoblast.html> [online]. [cit. 2015-03-29].
- [7] <http://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/odrudy/odrudy-bilych-vin.html> [online]. [cit. 2015-04-11].
- [8] <http://www.stezky.cz/Uvod.aspx> [online]. [cit. 2015-04-11].

Seznam obrázků

Obr. 3. 1. Vinařské regiony

Zdroj: <http://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/vinarske-regiony/vinarska-oblast-morava/slovacka-podoblast.html>

Obr. 3. 2. Degustační sklenička

Zdroj: http://www.znalecvin.cz/files/2011/05/obr_OIV.jpg.big_.jpg

Obr. 4. 1. Mapa Slovákka

Zdroj: <http://www.slovackysklep.cz/obrazky-soubory/slovacko-1a550.gif>

Obr. 4. 2. Plže u Petrova

Zdroj: <http://itras.cz/fotogalerie/prechod-bilych-karpat/velke/P1150168.jpg>

Obr. 4. 3. Starší a mladší lisovny

Zdroj: <http://www.lidova-architektura.cz/ochrana-pamatky/muzea-skanzeny/straznice-stavby-vinohradnicke.htm>

Obr. 4. 4. Blatnické budy

Zdroj: <http://www.kalendarakci.atlasceska.cz/putovani-po-blatnickych-budach-blatnice-pod-svatym-antoninkem-13745/>

Obr. 4. 5. Moravské vinařské stezky

Zdroj: <http://www.vinny-sklep.com/okoli/cyklostezky.htm>

Obr. 4. 6. Folklórní soubor Lipovjan

http://www.lipovjan.cz/2011_07_23_hornacke_slavnosti.php

Seznam grafů

Graf 4. 1. Odrůdová skladba vinic

Zdroj: <http://www.stloukal.net/oVine/oVine.htm>

Graf 4. 2. Nejpěstovanější bílé odrůdy vín v ČR v procentech

Zdroj: <http://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/odrudy/odrudy-bilych-vin/24-veritas.html>

Graf 4. 3. Nejpěstovanější červené odrůdy vín v ČR v procentech

Zdroj: <http://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/odrudy/odrudy-cervenych-vin/101-agni.html>

Seznam zkratek

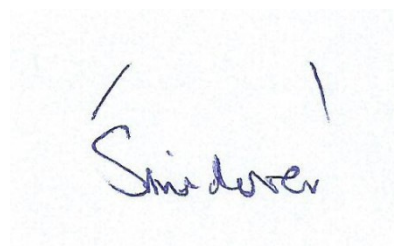
CR	cestovní ruch
Č.	číslo
ČR	Česká republika
Max.	maximálně
MFF	Mezinárodní folklórní festival
Obr.	obrázek
Ot.	otázka
Tj.	to je

Prohlášení o využití výsledků diplomové (bakalářské) práce

Prohlašuji, že

- jsem byl(a) seznámen(a) s tím, že na mou diplomovou (bakalářskou) práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. – autorský zákon, zejména § 35 – užití díla v rámci občanských a náboženských obřadů, v rámci školních představení a užití díla školního a § 60 – školní dílo;
- beru na vědomí, že Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava (dále jen VŠB-TUO) má právo nevýdělečně, ke své vnitřní potřebě, diplomovou (bakalářskou) práci užít (§ 35 odst. 3);
- souhlasím s tím, že diplomová (bakalářská) práce bude v elektronické podobě archivována v Ústřední knihovně VŠB-TUO a jeden výtisk bude uložen u vedoucího diplomové (bakalářské) práce. Souhlasím s tím, že bibliografické údaje o diplomové (bakalářské) práci budou zveřejněny v informačním systému VŠB-TUO;
- bylo sjednáno, že s VŠB-TUO, v případě zájmu z její strany, uzavřu licenční smlouvu s oprávněním užít dílo v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- bylo sjednáno, že užít své dílo, diplomovou (bakalářskou) práci, nebo poskytnout licenci k jejímu využití mohu jen se souhlasem VŠB-TUO, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly VŠB-TUO na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše).

V Ostravě dne 7. 5. 2015



jméno a příjmení studenta

Seznam příloh

1. Příloha č. 1 – Dotazník

Příloha č. 1 - Dotazník

Ot. 1: Jaké je Vaše pohlaví:

- Muž
- Žena

Ot. 2: Kolik je Vám let:

- 0-17
- 18-26
- 27-50
- 51 a více

Ot. 3: Jste?

- student
- zaměstnaný
- nezaměstnaný
- senior
- jiný

Ot. 4: V jakém kraji bydlíte?

- Hlavní město Praha
- Středočeský kraj
- Jihočeský kraj
- Plzeňský kraj
- Karlovarský kraj
- Ústecký kraj
- Liberecký kraj
- Královéhradecký kraj
- Pardubický kraj

- Kraj Vysočina
- Jihomoravský kraj
- Olomoucký kraj
- Zlínský kraj
- Moravskoslezský kraj
- Nejsem z ČR

Ot. 5: Pijete rádi víno?

- Ano
- Ne

Ot. 6: Navštěvujete akce spojené buď s konzumací vína, nebo folklórní tradicí Slovácka?

- Ano
- Ne

Ot. 7: Pokud ano, tak jaké akce? Může být více odpovědí.

- Výstava vín
- Hornácké slavnosti
- Mezinárodní folklórní festival Strážnice
- Vinobraní
- Slavnosti vína
- Zavírání, či otevírání vinných sklepů
- Putování po blatnických búdách
- Blatnické budy pod hvězdami
- Žádné
- Jiné

Ot. 8: Na podzim a koncem léta každoročně probíhá v různých městech vinobraní. Pokud jste takové vinobraní navštívili, tak v jakém městě:

- Velké Pavlovice
- Lednice
- Šardice
- Zaječí
- Horní Bojanovice
- Svatobořice-Mistřín
- Hrušky (okr. Břeclav)
- Mikulov
- Znojmo
- Roudnice nad Labem
- Strážnice
- Praha
- Moravská Nová Ves
- Kuks
- Svatý Mikuláš
- Bohumín
- Bzenec
- Mělník
- Litoměřice
- Starovice
- Hlohovec
- Dolní Dunajovice
- Prušánky
- Novosedly na Moravě
- Brno
- Drnholec
- Sedlec
- Karlštejn
- Valtice
- Jablonec nad Nisou
- Nenavštívil/a jsem

Ot. 9: Navštívili jste někdy nějaké slavnosti vína? Může být více odpovědí.

- Festival a slavnosti vína České Budějovice
- Šardické slavnosti vína
- Slavnosti vína a dětský den ve Valticích
- Slavnosti vína a burčáku v Ústí nad Labem
- Slovácké slavnosti vína a otevření památek v Uherském Hradišti
- Hnanické svatováclavské slavnosti vína
- Nenavštívil/a jsem

Ot. 10: S čím jste na těchto akcích byli spokojeni? Může být více odpovědí.

- Kulturní program
- Organizace
- Množství stánků
- Pestrůst nabízených produktů
- Kvalita vín, či burčáku
- Kvalita občerstvení
- Cenová hladina (za vstupné, parkování, občerstvení, produkty atd.)
- Toalety
- Ubytování
- Možnost zaparkování Vašeho auta ve městě
- Doprava ve městě
- Atmosféra
- Jiné
- Nenavštívil/a jsem

Ot. 11: A s čím jste naopak spokojeni nebyli? Může být více odpovědí.

- Kulturní program
- Organizace
- Množství stánků
- Pestrůst nabízených produktů

- Kvalita vín, či burčáku
- Kvalita občerstvení
- Cenová hladina (za vstupné, parkování, občerstvení, produkty atd.)
- Toalety
- Ubytování
- Možnost zaparkování Vašeho auta
- Doprava ve městě
- Atmosféra
- Byl/a jsem spokojen/a se vším
- Nenavštívil/a jsem

Ot. 12: Jakou částku jste ochotni na takové akci utratit?

- Do 200 Kč
- 200 – 500
- 500 – 1000
- 1000 – 2000
- 2000 a více

Ot. 13: Kde získáváte informace o těchto akcích? Může být více odpovědí.

- Televize
- Rádio
- Internet
- Facebook
- Tisk
- Jiné